

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini yang akan dilakukan yaitu menilai mutu organoleptik terhadap inovasi produk *cookies* lidah kucing berbahan dasar tepung ketan hitam. Objek penelitian ini dapat dikatakan sebagai variabel independen atau dalam bahasa Indonesia sering disebut sebagai variabel bebas. Variabel independen adalah merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (terikat) (Sugiyono, 2009, hal. 39).

Subjek atau variabel dependen disini merupakan daya terima konsumen konsumen terhadap *cookies* lidah kucing dengan substitusi tepung ketan hitam.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif ekperimental, karena jenis penelitian ini dilakukan eksperimen bagaimana formulasi resep dan kualitas *cookies*. Metode penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Sugiyono, 2009, hal. 72)

3.3 Operasional Variabel

Variabel yang akan diteliti khususnya tentang formulasi *cookies* dengan substitusi tepung ketan hitam dan uji daya terima konsumen. Oleh karena itu, peneliti menjabarkan tentang operasional variabel seperti berikut:

Tabel 3.1
Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Indikator	Skala	Satuan
Mutu Organoleptik	Ciri karakteristik bahan pangan yang dimunculkan oleh satu atau kombinasi dari dua atau lebih sifat – sifat yang dapat dikenali dengan menggunakan panca-indera manusia (Sofiah & Achyar, 2008)	Penilaian organoleptik dapat dilakukan pada beberapa faktor, yaitu: 1. Warna 2. Aroma 3. Rasa 4. Tekstur 5. Konsistensi Kelima faktor tersebut nantinya digunakan untuk memilih satu dari tiga perbandingan formulasi resep <i>cookies</i> lidah kucing yang akan di uji.	Likert	Suka
Daya Terima Konsumen	Penerimaan ini menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas mutu	Penilaian konsumen antara suka atau tidak suka terhadap produk yang ditawarkan.	Likert	Suka

	bahan yang menyebabkan orang menyenangi. (Sofiah & Achyar, 2008)	Aspek tersebut dapat dianalisis dengan : <ul style="list-style-type: none"> - Warna - Aroma - Rasa - Tekstur - Penampilan 		
--	--	---	--	--

3.4 Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK). Peneliti menggunakan metode eksperimental pada percobaan ini yaitu dengan menganalisis 2 tahap seperti:

1. *Kitchen Project*

Percobaan pada tahap ini menggunakan rancangan acak kelompok dengan tiga perlakuan (sampel) dan satu produk kontrol. Setelah itu dilakukan uji hedonik. Berikut ini adalah tabel rancangan percobaan formulasi produk *cookies* berbasis tepung ketan hitam.

Tabel 3.2
Metode Rancangan Percobaan Formulasi *Cookies* Lidah Kucing Berbahan
Dasar Tepung Ketan Hitam

Formulasi Panelis	Substitusi Tepung Ketan Hitam terhadap <i>Cookies</i> Lidah Kucing			
	CLK Kontrol	CLK 1 10% Tepung Ketan hitam dan 90% Tepung Terigu	CLK 2 30% Tepung Ketan hitam dan 70% Tepung Terigu	CLK 3 50% Tepung Ketan hitam dan 50% Tepung Terigu

Untuk mengetahui hasil rancangan percobaan dari substitusi tepung ketan hitam dengan menggunakan standar resep yang sama dengan perbedaan substitusi dan semua resepnya dapat dilihat pada lampiran. Untuk pembahasannya dijelaskan dengan menggunakan uji hedonik dan deskriptif makanan.

a. Uji Organoleptik

Uji organoleptik peneliti memberikan kuesioner dan sampel *cookies* lidah kucing dengan substitusi tepung ketan hitam beserta air mineral kepada 15 panelis ahli dengan kriteria yang diujikan yaitu warna, rasa, aroma, tekstur, dan konsistensi sehingga dihasilkan satu formulasi terbaik dari beberapa substitusi.

b. Metode Deskriptif Makanan

Menjelaskan tentang perbandingan produk *cookies* lidah kucing dengan substitusi tepung ketan hitam antar formulasi terbaik menurut 15 panelis ahli dengan produk kontrol. Kemudian data hasil dari pengujian tersebut

dimasukkan kedalam bentuk grafik dengan 5 skala hedonik. Masing – masing garis menggambarkan nilai mutu. Nilai 1 untuk menyatakan sangat tidak suka sedangkan nilai 5 untuk menyatakan sangat suka pada produk tersebut.

2. Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dapat di definisikan sebagai suatu pengalaman yang dicirikan oleh adanya sikap positif terhadap suatu bahan atau produk pangan, atau penggunaan aktual (dengan membeli atau mengkonsumsinya). Keterimaan dapat diukur dengan preferensi atau kesukaan atas suatu item pangan yang spesifik. Uji daya terima ini menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan terhadap *cookies* lidah kucing tepung ketan hitam yang sebelumnya telah dipilih satu yang terbaik dari tiga perbandingan formulasi resep oleh 15 panelis ahli. Selanjutnya memberikan produk dan kuesioner yang akan dijawab spontan oleh 50 orang panelis konsumen.

3.5 Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini dilakukan di rumah Jl. Saninten No. 9 Bandung pada bulan November 2016 – selesai.

3.6 Populasi dan Teknik Sampling

Populasi dapat diartikan sebagai wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang memiliki kuantitas serta karakteristik tertentu yang ditetapkan peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sulaiman & Kuserdyana, 2013, hal. 6).

Dalam penelitian ini, peneliti tidak menggunakan sampling tetapi populasi yang didapat akan diteliti semua. Tahapan berikutnya akan dilakukan uji produk konsentrat terbaik dengan tiga perbandingan dan produk kontrol yang di ujikan kepada 15 orang panelis ahli. Terakhir adalah uji daya terima konsumen dan banyaknya populasi yaitu sebanyak 50 orang panel konsumen. Untuk panel konsumen, peneliti mengambil responden umum yang menyukai produk pastry.

Pada penelitian uji organoleptik tepung ketan hitam terhadap Cookies lidah kucing ini berjumlah 15 orang panelis ahli dan sebanyak 50 orang panelis konsumen untuk uji daya terima konsumen yang terdiri dari:

Tabel 3.3
Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Panelis	Jumlah
Panelis Ahli (Uji Organoleptik)	
<i>Chef Pastry</i>	4
<i>Dosen Pastry</i>	3
<i>Pengusaha di Bidang Pastry</i>	5
<i>Mahasiswa Pastry</i>	1
<i>Lainnya</i>	2
Jumlah Panelis Ahli	15
Panelis Konsumen	
Mahasiswa	16
Pelajar	13
Ibu Rumah Tangga	6
Wirausaha	7
PNS	2
Lainnya	6
Jumlah Panelis Konsumen	50

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis untuk penelitian ini yaitu:

1. Eksperimental

Peneliti akan melakukan eksperimen tentang produk tersebut, sehingga dapat diteliti. Dilakukannya 3 perbandingan resep yaitu dengan mengganti 10% ; 30% ; 50% dari tepung terigu dengan tepung ketan hitam lalu akan di uji dan dicari 1 prosentase yang terbaik menurut uji organoleptik oleh 15 panelis ahli.

Della Inten Kania, 2017

ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK COOKIES LIDAH KUCING DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KETAN HITAM DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Studi Pustaka

Dilakukan untuk memperoleh data atau informasi dengan cara membaca buku, karya ilmiah dan internet maupun jurnal tentang bahasan yang menunjang pada penelitian ini.

3. Kuesioner

Teknik pengumpulan data dengan cara menyebarkan kuesioner yang disertai dengan produk untuk mendapatkan data hasil uji organoleptik, uji hedonik dan data uji daya terima konsumen.

4. Studi Dokumentasi

Mendokumentasikan semua kegiatan yang telah peneliti lakukan dalam pembuatan penelitian ini sehingga terlihat kebenarannya.

3.8 Teknik Analisis Data

3.8.1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Dalam penilaian pangan, sifat yang menentukan diterima atau tidaknya suatu produk adalah sifat inderawinya.

Cara analisis uji ini menggunakan microsoft excel untuk sebagai salah satu alat dalam menguji rata-rata dari tiga atau lebih populasi. (Sulaiman dan Kuserdyana, 2013). Data yang telah terkumpul dianalisis untuk dicari presentase dan frekuensinya dengan menggunakan alat bantu komputer yaitu software SPSS.22 (Statistical Product for Service Solution).

3.8.2 Daya Terima Konsumen

Data penelitian ini merupakan hasil jawaban dari responden berdasarkan hasil perhitungan dari penyebaran kuesioner dengan membagikan sampel yang dipilih paling baik dari hasil organoleptik dan hedonik. Pada analisa penelitian ini, penulis menguraikan lima indikator pada sampel yang terdiri dari warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan. Data yang dikumpulkan kemudian diklasifikasikan lalu dianalisa dengan menggunakan teknik analisa deskriptif. Dengan cara menjumlah skor jawaban dari 50 orang dengan lima indikator pada sampel.

3.8.3 Uji Hedonik

Uji Hedonik merupakan uji yang menyatakan tingkat kesukaan, menyatakan baik atau buruk suatu yang diujikan. Uji ini dilakukan untuk memilih satu produk diantara produk lainnya secara langsung. Uji ini diaplikasikan pada pengembangan produk atau pembandingan produk. Uji kesukaan meminta panelis harus memilih satu pilihan diantara yang lain. Sejalan dengan itu, produk yang tidak dipilih dapat menunjukkan bahwa produk tersebut disukai ataupun tidak disukai (Sofiah & Achyar, 2008).

3.8.4 Analisis Data Deskriptif

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan statistik deskriptif yaitu statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. (Sugiyono, 2009) Dalam penelitian ini, data statistik dengan menjelaskan teknik analisis deskriptif.